

C'est
l'Esté
chez

**BASILIC
& CO**

PIZZAS
DE TERROIRS

PRODUITS
DE TERROIRS

menu
à emporter

les pizzas de terroirs

DES RECETTES INÉDITES QUI VALORISENT LES PRODUITS DU TERROIR.

Aveyronnaise

Mozzarella fior di latte, Roquefort AOP, courgettes marinées, pignons de pin et miel Français.

Petite	Classique
9,90€	12,90€

Chèvre & Miel

Crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, fondue d'oignons maison et miel Français.

Sublimez votre recette avec du poulet rôti maison.

Petite	Classique
10,90€	13,90€

Bourguignonne

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché charolais, fondue d'oignons maison, crème et origan.

Petite	Classique
12,90€	15,90€

Végétale

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes marinées, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP et tomates cerises marinées.

Petite	Classique
10,90€	13,90€

Montagnarde

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP et Bleu du Vercors-Sassenage AOP.

Petite	Classique
11,90€	14,90€

Marcelline

Crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Saint-Marcellin IGP et ciboulette fraîche.

Petite	Classique
12,90€	15,90€

Drômoise

Crème, mozzarella fior di latte, ravioles, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Petite	Classique
11,90€	13,90€

Savoyarde

Crème, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et fondue d'oignons maison.

Petite	Classique
12,90€	15,90€

Sucrée-Salée

Mozzarella fior di latte, Roquefort AOP, jambon sec d'Ardèche IGP, confiture de pêche du Béarn «Francis Miot» et romarin frais.

Petite	Classique
12,90€	14,90€

Truffée

Crème, mozzarella fior di latte, sauce maison à la truffe d'été, champignons bruns de Paris et ciboulette fraîche.

Sublimez votre recette avec du jambon blanc Ardéchois.

Petite	Classique
12,90€	14,90€

Baugienne

Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.

Petite	Classique
12,90€	15,90€

Touraine

Crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, jambon sec d'Ardèche IGP, noix du Dauphiné et ciboulette fraîche.

Petite	Classique
13,90€	16,90€

Basque

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche.

Petite	Classique
13,90€	16,90€

Huile pimentée

1,50€
25ml



10,90€
250ml



MENU ENFANT
8 ANS

Une pizzette sauce tomate, jambon et mozzarella
ou une pizzette sauce tomate et mozzarella
+ une boisson fraîche au choix.

8,90€

les pizzas essentielles

VOS RECETTES PRÉFÉRÉES ÉLABORÉES AVEC DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ.

Margherita

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic frais maison.

Petite	Classique
7,90€	9,90€

Romaine

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc Ardéchois et origan.

Petite	Classique
8,90€	10,90€

Reine

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc Ardéchois et champignons bruns de Paris et origan.

Petite	Classique
10,90€	12,90€

Sublimez votre recette avec un oeuf.

Chorizana

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo du pays basque «Domaine Abotia», fondue d'oignons maison et origan.

Petite	Classique
10,90€	12,90€

Sublimez votre recette avec des poivrons frais.

Pesto

Pesto maison, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison et tomates cerises marinées.

Petite	Classique
10,90€	13,90€

Méridionale

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, roquette, tomates cerises marinées et pesto maison.

Petite	Classique
11,90€	14,90€

Madras

Crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, poivrons frais et ciboulette fraîche.

Petite	Classique
10,90€	13,90€

Campagnarde

Mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et ciboulette fraîche.

Petite	Classique
10,90€	13,90€

Nordique

Mozzarella fior di latte, saumon fumé au bois de hêtre et ciboulette fraîche.

Petite	Classique
11,90€	14,90€

4 Fromages

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP, Tome des Bauges AOP et origan.

Petite	Classique
11,90€	14,90€

Sublimez votre recette avec du Saint-Marcellin IGP.

Brexiteuse

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons maison et Cheddar fermier AOP.

Petite	Classique
14,90€	17,90€

Les suppléments

Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

1,50€

les salades repas

SALADE MULTIFEUILLES OU ROQUETTE AU CHOIX.

Saint-Marcellin & Miel

13,90€

Poitrine paysanne grillée fumée au bois de hêtre, noix du Dauphiné, Saint-Marcellin IGP, ciboulette fraîche et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et au miel Français. Accompagnée d'un pain au Saint-Marcellin IGP et miel Français.

Fermière

15,90€

Poitrine paysanne grillée fumée au bois de hêtre, poulet rôti maison, Parmigiano Reggiano DOP et vinaigrette huile d'olive balsamique. Accompagnée d'un pain focaccia maison.

Estivale

15,90€

Tomates cerises marinées, courgettes, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, huile d'olive au basilic frais maison et pignons de pin. Accompagnée d'un pain focaccia maison.

Basque

15,90€

Jambon sec d'Ardèche IGP, tomates cerises marinées, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et sauce à l'ail et au paprika fumé. Accompagnée d'un pain focaccia maison.

les focacce

NOS CRÉATIONS À PARTAGER EN APÉRITIF.

Moza & Pesto 7,90€

Mozzarella fior di latte et pesto maison.

Chorizo 8,90€

Mozzarella fior di latte et chorizo du pays basque «Domaine Abotia».

Ossau-Iraty 11,90€

Mozzarella fior di latte, Ossau-Iraty AOP et piment d'Espelette AOP.

Chèvre & Romarin 9,90€

Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP et romarin frais.

Moza et Truffe 10,90€

Mozzarella fior di latte et sauce maison à la truffe d'été.

les desserts

LES PLUS GOURMANDS NE POURRONT PAS Y RÉSISTER.

Focaccia sucrée

Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale bio, ingrédients issus du commerce équitable.

Individuelle 4,90€

À partager 9,90€

Verrines

Fabriquées dans la Drôme par un Artisan Pâtissier.

Le Ptit'Ramisu 6,90€

Tiramisu café aux éclats de biscuit.

Le Mouss'tache 6,90€

Mousse au chocolat Valrhona aux éclats de biscuit.

La Mouss'mangue 6,90€

Crèmeux de panna cotta à la vanille de Madagascar, coulis de mangue et fruit de la passion.

Le Vercors 6,90€

Dessert typique du Vercors revisité avec crème à la vanille de Madagascar, caramel et noix du Dauphiné.

Glaces & Sorbets

Artisanaux, biologiques et fabriqués en Ardèche.

Terre adélice 120ml 4,90€

Vanille, Caramel, Châtaigne, Framboise, Chocolat, Citron, Café, Menthe Feuille, Mangue, Fraise

☀ Sorbet de saison : Pêche



les boissons

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS POUR ACCOMPAGNER NOS RECETTES GOURMANDES.

Boissons fraîches

Vittel 50cl	2,50€
San Pellegrino 50cl	2,70€
Vittel citron 50cl	2,90€
Vittel fraise 50cl	2,90€
Cola artisanal basque Egarrri 33cl	4,20€
Limonade Elixia 33cl	4,20€
Jus de pomme Bio Maison Meneau 25cl	4,10€
Nectar de Pêche Maison Meneau 25cl ☀	4,10€
Thé Glacé Pêche Bio Maison Meneau 25cl	4,10€
Thé Glacé Citron-Gingembre Bio Maison Meneau 25cl	4,10€

Bières bouteilles

Blonde Brasserie du Mont-Blanc 33cl	4,95€
Blanche Brasserie du Mont-Blanc 33cl	4,95€
IPA Brasserie du Mont-Blanc 33cl	4,95€

Vins

Rouge - Saint- Guilhem-du Désert BIO IGP Ô de Terre	12,5cl 4,50€	75cl 20,80€
Rosé - Côtaux d'Aix en Provence AOP- La Chapelle		
Blanc - Pays d'Oc IGP- Marius by Chapoutier	12,5cl 4,60€	75cl 20,90€
	12,5cl 4,60€	75cl 20,90€



Focaccia Mozza & Truffe

Découvrez la truffe dans notre focaccia à partager pour l'apéritif.

10,90€

29 COURS DE LA BÔVE - 56100 LORIENT - Tél. 02 97 30 33 37

PIZZAS
DE TERROIRS

BASILIC&CO

PRODUITS
DE TERROIRS

SUR PLACE | À EMPORTER | EN LIVRAISON | MIDI&SOIR

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible en restaurant et sur notre site internet. Viandes Origine France.

Prix nets TTC, service compris - Hors livraison - Les restaurants Basilic & Co sont des unités franchisées exploitées par des entrepreneurs indépendants.

Siège : Basilic & Co Développement - 800 601 072 R.C.S. Romans - SIRET 80060107200013. Conception graphique : Basilic & Co. Crédits photos : Aurélie Jeannette, Shutterstock. Photos non-contractuelles.

